WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIEJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 15 Listopada 1876 roku. **№ 46.** **3 (15) Listopada 1876 r.**

Kilka uwag o hodowli owiec.

(Ciąg dalszy. — Patrz Nr. 45).

Żywienie macior kotnych. Niektórzy hodowcy sądzą, że należy maciory kotne tak żywić jak opasowe; żywią je jak można najobficiéj i utrzymują zawsze żłoby i krypy w stanie zaopatrzonym. Narażają się oni tym sposobem na wydatki nadzwyczajne i narażają maciory na ważne przypadki, jako to na wzdęcie, które spowodować może porzucenie, bądź też na zatycie, które jest przeszkodą do kocenia się.

W czasie ciężarności, owczarz dobrze uczyni jeżeli często oglądać będzie oczy i gęby maciory, a jeżeli jaskrawo czerwona barwa oka lub dziąseł wskazuje skłonność do nabiegu krwi, postara się usunąć niebezpieczeństwo przez lekkie jéj upuszczenie.

Czas ciężarności jest średnio 140 dni i od 120, niektóre oznaki wskazują już że pora się zbliża, pochwa maciczna nabrzmiewa, sączy się z niéj płyn klejowaty, wymię się napełnia. Od téj chwili nie należałoby takich owiec wypuszczać z owczarni, a przynajmniéj trzymać je w pobliżu. Ponieważ przedwczesne kocenie się bywa dość częstém u owiec, owczarz, gdyby pędził daleko maciory, dające znaki kocenia się blizkiego, byłby w każdéj chwili narażony na to, że owce kociłyby się w polu, a to byłoby co najmniéj kłopotliwém i mogłoby się stać niebezpieczném w razie powstania burzy lub deszczu.

Kocenie się. W czasie kotelni owczarz powinien dać dowody gorliwości i rozwagi. Nie powinien opuszczać owczarni przed godziną 9 lub 10 w nocy i powracać do niéj o 4; większa część macior koci się bez żadnéj pomocy ręki ludzkiéj. W wypadkach tylko wielkiego osłabienia, zbytecznego rozdrażnienia maciorki, lub nieprawidłowego położenia płodu, trzeba pomagać naturze.

Pielęgnowanie matek i jagniąt. W kilka godzin po okoceniu się owczarz powinien podać maciorce wody czystéj, letniéj, cokolwiek osolonéj, z odrobiną otrąb, owsa lub jęczmienia. Jeżeli maciorka bardzo jest osłabiona, owczarz może pokrzepić jéj siły podaniem cokolwiek wina lub piwa, z wyjątkiem gdyby się okazało zapalenie. Umieści maciorę z jagnięciem w kojcu, spokojnym i dobrze przewietrzonym, w którym temperatura jest łagodna i w którym nic jéj niepokoić nie powinno.

Na drugi dzień po okoceniu się, owczarz dawać będzie maciorce pożywniejszą karmę, która może składać się z dobrego siana, z dobréj świeżéj słomy, z okopowizny, paszy zielonéj, jeżeli w owéj porze się znajduje. Koniecznem jest ażeby pokarmy były w dobrym gatunku i w dostatecznéj ilości.

Jagnię, po przyjściu na świat, bardzo mało wymaga pielęgnowania. Zaraz po urodzeniu się jagnię zaczyna kichać, tak jakby chciało przygotować płuca do pierwszego odetchnięcia. Matka niebawem za pomocą lizania zbiera z niego kleistą powłokę, która zlepia włosy jego runa. Wkrótce stara się ono podnieść się po kilku bezowocnych usiłowaniach, utrzymuje się nareszcie na nogach i szuka natychmiast wymienia matki.

W téj chwili owczarz powinien mu dopomódz kładąc cycek w jego gębę i wycisnąwszy kilka kropel mleka. Zazwyczaj matka chętnie temu się poddaje; zdarza się jednak niekiedy, że młode maciorki, przy pierwszém jagnięciu, których cycki są twarde i bolące, bronią się cokolwiek i biją nawet jagnię; nie należy źle się z niemi obchodzić z tego powodu, a nawet przeciwnie. Owczarz starać się będzie im ulżyć wypróżniając w części wymię, powstrzyma je łagodnie, podnosząc jedną z nóg tylnych, ażeby jagnię łatwiéj mogło dostać się do cycka; nakłoni maciorkę do cierpliwości wkładając w gębę kawałek soli. Jeżeli maciorka nie chce lizać jagnięcia, w takim razie owczarz posypie go cokolwiek solą i otrębami zmusi ją do téj czynności.

Jeżeli jagnięta lęgną się w czasie zimy, ważném jest żeby się znajdowały w temperaturze łagodnéj, a nie gorącéj, ażeby zarówno dogodzić zdrowiu jagniąt i macior. Tessier mówi, że jeżeli się uważnie widzi to co się dzieje w owczarni w czasie kotelni, przekonać się można, że jagnięta nowonarodzone zbliżają się jedne do drugich i usuwają się w miejsca najlepiéj od zimna zabezpieczone: sama natura w tém im przewodniczy, bardzo często jagnięta padają w owczarni z powodu braku dostatecznego ciepła. Liczba tych zwiększyłaby się jeszcze, gdyby maciory kociły się na otwartém powietrzu, w czasie zimnym i dżdżystym. W takim wypadku owczarz powinien osłonić jagnię płaszczem swoim i dołożyć wszelkich starań, ażeby jagnięta nie cierpiały od zimna. Pomimo tych wszystkich ostrożności, nie zdoła on przeszkodzić, ażeby małe nie uziębły, będąc wystawione tak od razu na zwilgotniały i zimny wiatr. Owczarze angielscy mają zwyczaj, w takim razie umieszczać jagnię celem rozgrzania, albo w środek stogu siana, albo też w kupę gnoju, albo nawet w piec ogrzany cokolwiek spaleniem trocha słomy.

Przez użycie jednego z tych sposobów, ocalono, według słów Daubantona, takie nawet, które zaledwie dawały znaki życia. Radzą nadto, dać im połknąć kilka łyżeczek letniego mleka, a w potrzebie cokolwiek wina rozcieńczonego wodą, albo piwa, i trzymać przez kilka dni przy cycku, a potém umieścić razem z matkami w miejscu ciepłém i zamkniętém aż do chwili zupełnego wydobrzenia.

Żywienie młodych jagniąt. P. Sanson podaje za zasadę, ażeby jagnięta, jak można najwięcéj ssały, i w tym celu trzeba żeby matki obficie były żywione, jak to wyżéj powiedziano. Przepisy autorów, którzy zalecają wydzielanie racyi maciorom, ażeby oszczędzić jagnięta, są w przeciwieństwie pierwszéj konieczności udoskonalenia zdolności, która największą baczność hodowcy nakazuje. Te, które przychodzą na świat wyższość mieć powinny nad temi, które schodzą, chociażby to miało być kosztem matek; jest to warunkiem koniecznym postępu.

Jednakże nieuniknioném jest, ażeby jagnięta zawczasu nauczyły się jeść. Są takie jagnięta, które jedzą w owczarni po upływie trzech tygodni. Rozdaje się im, w czasie kiedy matki znajdują się w polu, pożywienie odpowiednie ich słabym siłom i stanowi zębów; daje się szrutowane ziarno, albo nawet mielone i potraw delikatny, albo bardzo drobne siano.

Chcąc żeby się umocniły, trzeba żeby owczarz wyganiał je w pobliżu owczarni od czasu do czasu. Igraszki jakie wyprawiają na wolném powietrzu, dodają im chęci do jadła i rozwijają członki. W miarę jak następuje to rozwinięcie, zmniejsza się im stopniowo racya mleka, a w końcu nawet same się odsadzą od cycka, co w rzeczy saméj jest najlepszém odsadzeniem.

P. Sanson słusznie zwraca uwagę, że odstawienie od cycka wykonywa się zazwyczaj zbyt wcześnie i zbyt nagle. Jagnięta z tego powodu ulegają powstrzymaniu w rozwinięciu, które dla nich bywa bardzo szkodliwém. Przyzwyczajając je zaś wcześnie do jedzenia i dając im racyę paszy, mąki, okopowizny i t. d., w miarę zbliżania się pory, w któréj ssać już nie będą, przejście uczuwać się nie daje.

Jeżeli jagnięta pozostawiają się przy matkach, one tak długo ssą, dopóki te ostatnie mają mleko. To nie przeciąga się po za pięć miesięcy wieku. Należy je wtenczas oddzielić i pasać oddzielnie ze dwa tygodnie, co nie jest łatwém kiedy mamy jednego tylko owczarza.

Kiedy owce jedzą, wiele jagniąt usiłuje ssać z tyłu pierwszą owcę, która się przed niemi znajduje. Czasem im się to udaje i jagnięta ich własne zastają wymiona próżne. Zawsze znajdą się jagnięta rabuśnicze, które zabierają wszędzie co im się uda, i matka, mająca głowę zwróconą w stronę swego jagnięcia, które ją ssie z jednéj strony, nie widzi, że drugie jagnię ssię ją z drugiéj, albo z tyłu. Na to owczarz powinien zwracać uwagę.

Niektóre maciory nie patrzą na swoje jagnięta. Nie obwiniajmy ich o brak miłości macierzyńskiéj: matki te nie mają mleka i są zazwyczaj bardzo młode, to jest nie mają dwóch lat. Kiedy rzeczywiście nie mogą wyżywić jagnięcia, postarać się należy przysadzić je do innéj maciorki, która straciła jagnię i która ma dostateczną ilość mleka; w tym celu, zamyka się oboje na kilka dni. Jeżeli nie ma owcy gotowéj po temu, przysadza się do kozy.

Niektórzy autorowie utrzymują, że jeżeli matka przybrana nie chce przyjąć, potrzeba tylko jagnię okryć skórą jagnięcia upadłego, jeżeli skóra ta jest jeszcze świeża, albo nawet owczarz wytrze jagnię upadłe o to, które w jego miejsce podstawią; mówią, że ten sposób zawsze się udaje. Ale w każdym razie łatwiéj je karmić sposobem sztucznym, wszyscy bowiem owczarze wiedzą, że nie trudno jest nazwyczaić je do picia mleka od krowy rozprowadzonego i doprowadzonego do letniéj temperatury, albo też napojem składającym się z odwaru jęczmienia, do którego dodaje się cokolwiek mąki lub mączki z kartofli.

Bliźniaki. Zazwyczaj maciory noszą po jedném jagnięciu, dosyć często po dwoje, a bardzo rzadko troje; to wreszcie wiele zależy od rassy, od sposobu jakim były żywione przed pokryciem i od liczby macior jaka przez jednego barana została pokrytą.

Owca silnie pokryta przez świeżego barana, więcéj przedstawia możności przyniesienia podwójnego przypłodku, aniżeli ta, która była zabiedzona w skutek złego i niedostatecznego pożywienia, lub pokryta przez wycieńczonego już barana.

W każdym jednak razie nieroztropném byłoby pozostawiać więcéj niż dwoje jagniąt przy jednéj maciorce, i trzeba jeszcze, ażeby w takim razie w doskonałym znajdowała się stanie. W przeciwnym razie, jakeśmy to wyżéj powiedzieli, należy starać się, ażeby jedno z nich przyjęła inna owca lub koza, lub też należy karmić je sztucznie.

Niektóre rassy owiec bardzo łatwo przyjmują przysadzanie jagniąt; merynosy nadają się do tego najlepiéj. Jeżeli własne jagnię nie wypróżniło ich wymienia, dozwalają chętnie ażeby ssały je ich towarzyszki, i można prawie powiedzieć, że w owczarniach téj rassy karmienie odbywa się prawie wspólnie; ale usposobienie to ma pewne niedogodności, albowiem jagnięta silniejsze odsysają słabsze.

Ucinanie ogona. Przed laty we Francyi szanowano tę pożyteczną ozdobę owiec, ale od czasu zaprowadzenia merynosów, poświęcono ten dodatek, w którym pomimo zapobiegliwości natury, upatrują się liczne niedogodności. Powiedziano, że w wielu krajach i w niektóréj porze owce, które się żywią trawą delikatną, doznają rozwolnienia, które może powalać ich ogon, a ten z kolei powalać może wełnę na udach; ziemia miękka i tłusta może również przylgnąć do niego; wymię maciory, wyciągnięte przez mleko, w czasie karmienia jagniąt, byłoby drażliwém i bolesném, gdyby w nie uderzał ogon zabłocony.

Hodownicy dodają jeszcze: ogon owczy nie daje ani mięsa, a wełna, którą jest pokryty nie ma wartości. Nadto, wszystko to co w pokarmach idzie na żywienie ogona, może posłużyć do rozwinięcia innych części pożyteczniejszych, kiedy ten nie istnieje.

Co więcéj, maciory pozbawione ogona lepiéj przyjmują barana i w czasie kocenia sznur nie plącze się z ogonem. Wreszcie moda angielska przyszła razem z southdownami, a ta moda zasadza się na ucięciu najkrócéj ogona. Anglicy uważają, że powierzchowność owcy korzysta na tém bez zaprzeczenia; zad wydaje się szerszym, owca grubsza i cięższa.

Dla tego też chociaż ogon ochrania bardzo skutecznie pochwę maciczną i wymię od zimna i otwory przeciwko muchom, powszechnie jednak postanowiono obcinać ogony jagniętom. W miesiąc lub we dwa po urodzeniu wykonywa się ta operacya. Owczarz bierze jagnięta jedne po drugiém pomiędzy nogi, i nożem, bardzo ostrym, odcina w odległości trzech lub czterech cali od osady ogona; niebezpieczném byłoby obcinać krócéj; widziano jagnięta, które od tego zdychały. Jeżeli pochwa maciczna za bardzo jest odkryta, wiadomém jest jakie ztąd wyniknąćby mogły niedogodności. Po wykonaniu operacyi, pozostawia się jagnię bez przykładania czegokolwiekbądź do rany, która cokolwiek krwawi i wprędce zasycha.

Od wprowadzenia merynosów do Francyi, rozpoczęto kastrowanie baranków; obecnie zwyczaj ten się rozpowszechnił. W miesiąc po kotelni owczarz wybrać powinien pomiędzy samcami te, które chce pozostawić baranami, reszta powinna być wykastrowana i stanowić skopy. Czynność ta rozpoczyna się w trzecim tygodniu i może się odbyć w pół roku. Według zdania Tessiera, należy korzystać z czasu, w którym jagnięta są przy matkach, zauważono bowiem, że wtenczas ból się uśmierza.

Kastrowanie wczesne i ogólne zaleca się szczególniéj kiedy idzie o mieszańców. Najwłaściwszą chwilą jest kiedy jądra dostały się do worka.

Chcąc działać, owczarz powinien usiąść; kładzie na kolanach jagnię z podniesionemi w górę nogami, które przytrzymuje pomocnik. Wtenczas owczarz bierze worek lewą ręką i naciska w taki sposób, żeby się dobrze uwydatniły; uzbrojony bisturyą, albo inném narzędziem dobrze wyostrzoném, robi nacięcie poprzeczne dość głębokie, ażeby mógł sięgnąć jąder, które obrusza; te zaś naciskane ręką, która naprężała worek, wychodzą zazwyczaj ze swojéj powłoki.

Owczarz wyciąga z lekka jądra na zewnątrz, ażeby mógł obniżyć część sznura. Niekiedy ukręca się sznur i następnie ucina, albo nożyczkami, albo też narzędziem, które służyło do zrobienia nacięcia. Wielu owczarzy mają zwyczaj nacinania sznura zębami, po skończeniu operacyi, ściskają się brzegi rany bez używania żadnych ciał tłustych. Niekiedy u jagniąt, które się zdają słabemi, przemywa się ranę trochą wina ciepłego, ażeby pobudzić zagojenie i przyspieszyć zabliźnienie. *(d. c. n.)*

Instrukcya dla gospodarzy.

(Dokończenie.—Patrz Nr. 44).

6. Gospodarz powinien posiadać umiejętność obchodzenia się z ludźmi. Ten przymiot w dwojakim kierunku gospodarz w sobie wyrabiać powinien. Najprzód rozważywszy stosunek jego do chlebodawcy lub tegoż pomocników, którzy z natury rzeczy są urzędnikami gospodarczymi albo przełożonymi, albo kontrolerami, instruktorami lub też technikami, specyalistami, fabrykantami, majstrami i t. d. Tu winien urzędnik gospodarczy przedewszystkiém prawdziwém być przejęty uszanowaniem dla chlebodawcy. Nie zasadza się ono na czapkowaniu, pokorze ubliżającéj, ale na owym szacunku, który dla ludzi wyższego stanowiska w społeczeństwie mieć winniśmy. Czy chlebodawca zdobył to stanowisko pracą, nauką, zdolnością, czy też dało mu je urodzenie, to dla urzędnika rzeczą obojętną; skoro przyjął służbę, skoro pracuje na chleb na obcym warsztacie, winien szanować właściciela lub kierownika tegoż warsztatu. Uszanowanie płynąć powinno z wewnętrznego przekonania; już dziś pryncypałowie nie żądają ślepego posłuszeństwa, chyba w wyjątkowych warunkach, ale przełożony ma prawo żądać

wykonania swych rozporządzeń, ma prawo wymagać karności w każdym razie.

Najpraktyczniejszém będzie więc dla urzędnika podwładnego poznać wolę przełożonego dokładnie, w obejściu nie wykroczyć przeciw prawidłom grzeczności, do którego ludzie wyższego stanowiska przyzwyczajeni, na pytania odpowiadać przytomnie, nie zagadywać o innym przedmiocie gdy przełożony z urzędnikiem rozmawia dopóty, dopóki jedna sprawa nie załatwiona dostatecznie.

Na tem miejscu zwrócę się przeciwko bardzo zgubnemu dla gospodarstwa sposobowi mącenia wody, używanemu przez niektórych oficyalistów. Ażeby się błąd jaki ekonoma nie wydał, nie odkrywa go przełożonemu od razu, tylko stara się sprawę powikłać, sądząc, że się to ukryje. Tak długo dzban jednak wodę nosi, póki się ucho nie urwie; człowiek taki zasługuje na miano kłamcy, stosowniéj jest przyznać się od razu, bo często można wspólnemi siłami złemu zapobiedz, jeśli wcześnie zostało wykrytém.

Gdy się błąd późniéj wykryje, przełożony straci do ekonoma takiego zaufanie i zawsze urzędnik tak skompromitowany, gorzéj wyjdzie, niż gdyby się był przyznał od razu. Inny niegodny błąd człowieka na takiém stanowisku jest zwalanie winy na innych oficyalistów. Ludzie tak postępujący błądzą zwykle z tchórzostwa, to też nie dadzą się słyszeć z zarzutem wprost oczy w oczy, tylko starają się uniewinnić przed dziedzicem mówiąc, „Mnie p. X. tak kazał zrobić“ i t p. Późniéj gdy się to wyda, że rozkaz był inny, ekonom wykręca się jak może i w rezultacie przeprosi, ale cóż za korzyść z tego? Zamącił wodę, narobił swemu przełożonemu przykrości, dziedzicowi strat, zyskał miano wichłacza. Bezczelnością nazywamy tego rodzaju postępowanie urzędnika; człowiek szanujący siebie, mający jaki taki stopień poczucia godności własnéj, będzie wolał pracą rzetelną dorabiać się stanowiska, a nie piąć się z pomocą intryg, komeraży i t. d.

Gdy ten kierunek w gospodarstwie naszém się utrzyma, będziemy protegować ludzi bez wykształcenia, będziemy mieli dobrze wychodzących ekonomów, ale bogactwo narodowe nie podniesie się, bo gospodarstwo zamiast postępować naprzód, będzie upadać.

Od ekonoma, od wykonawców zależy prowadzenie gospodarstwa szczegółowe, na nich też odpowiedzialność ciążyć za błędy powinna, przeto wykręty wszelkie są tu nie na miejscu.

Otóż wskazówka w krótkich zarysach stosunku, w jakim ekonom do swych przełożonych postawić się winien.

Umiejętność obchodzenia się z podwładnymi jest każdemu gospodarzowi koniecznie potrzebną.

Aby wskazać jak się zdolność ta wyrabia w człowieku, zastanowimy się najprzód nad zadaniem gospodarza w tym względzie.

Wiemy bardzo dobrze wszyscy, że aby rozkaz jaki był wykonany, powinien być przedewszystkiém rozumiany przez obie strony równo. Mający pracę wykonać według danego mu polecenia, powinien je przedewszystkiém rozumieć. W tym celu wszelkie rozkazy, wyznaczenie robót i t. p. powinien gospodarz wydawać stanowczo, ze stosownéj odległości, by był łatwo słyszanym. Jeżeli gospodarz pilnego i starannego wykonania rozkazów dopilnuje, jeżeli robotę odbierze, jak to zwykle mówimy, to może być pewnym, że ludzie pracujący do stosownéj pracy się przyzwyczają. Będą oni pewni, że nie ujdzie im żadne opuszczenie, próżniactwo, niedbalstwo niepostrzeżone. Będą się bali, aby w oczach przełożonego nie uchodzić jako najgorsi, niechętni, gdyż w każdym razie czują to, że dając przełożonemu złe o sobie pojęcie, szkodzą sobie na przyszłość.

Najważniejszą więc rzeczą ocenić robotę i sprawiedliwie osądzić, czy wykonano dosyć, czy dobrze, lub też czy mało i niedbale. Aby jednak i najbystrzejszy gospodarz odpowiednio pracę ocenić potrafił, winien często robotników kontrolować, każdy rodzaj pracy znać, umieć obmyślić sposoby ułatwiające, a więc przyspieszające wykonanie. Jako reguła służy dawno przyjęty zwyczaj, że gospodarz winien być przynajmniéj cztery razy dziennie przy każdéj robocie. Przybywszy, winien przekonać się dokładnie o zdolności robotników, wysłuchać zdania pilnującego karbowego, praktykanta, pisarza lub wreszcie przodownika, każde z narzędzi obejrzeć, złe jak najprędzéj lepszemi zastąpić, gdzie za mało siły, dopowodz. Tak postępując, robota pójdzie sporo, zwłaszcza, jeśli robotnicy będą pewni, że przełożony wieczorem robotę ile możności pomierzy i zapisze co wykonane.

Ponieważ takie, jak dopiero co wskazaliśmy dopilnowanie robót jest mozolném i wymaga dużo czasu, nie powinien gospodarz wiele robót na raz rozpoczynać. Zaprzęgi o ile stosunki na to pozwolą, potrzeba zebrać w jedno miejsce; rozstawiając robotę, najprzód obmyślić, jakie roboty następnie wypadną, ażeby do tego rozstawienie sił stosować. Najgorszy to gospodarz, który co chwila nowe roboty rozpoczyna, nie skończywszy wprzód zaczętych. Gospodarstwo tak prowadzone, nie pójdzie należycie. Często wypadnie porzucić nie jedną robotę niewykończoną. Robotnicy spostrzegą prędko, że ich praca pozostaje bez skutku, stracą zaufanie do kierownika i już wtedy wypowiedzenie posłuszeństwa będzie na porządku dziennym.

Zbieranie o ile można forsy w jedno miejsce jest w największéj ilości wypadków korzystném. Cóż pomoże gospodarzowi, że wszędzie po trochu robią, skoro cel najgłówniejszy: pracę ukończyć, pominięty. Gorączkowość w tym kierunku jest wielkim powodzenia nieprzyjacielem. Niektórzy gospodarze twierdzą, że korzystniéj jest posłać małą siłę do wykończenia jakiéj pracy, niż wszystkiemi mudzić, wśród dnia przechodząc z miejsca na miejsce. Byłoby to słusznem, gdyby nie było sposobu przyspieszyć pracy, dopóki jest większa siła. Jeżeli ekonom dążyć będzie do tego, by roboty mieć razem, jeżeli przekona się o korzyściach tego sposobu prowadzenia robot, to rzadki będzie wypadek, że będzie chciał odstąpić od zasady, która bądź co bądź jest racyonalną.

(Ziemianin). *A. Śniegocki.*

O gotowaniu grochu.

Wiadomo, iż groch w niektórych latach bardzo trudno się gotuje lub wcale ugotować się nie chce. Zalecano różne środki, ażeby temu złemu zapobiedz. Niektóre z nich wcale nic nie pomogły, inne częściowo tylko okazały się skuteczne. Do ostatnich należy dodatek potażu do wody, w któréj się groch gotuje, lub w jego miejsce cokolwiek popiołu drzewnego, który się w czysty płat płócienny zawija. Pominąwszy już tę okoliczność, iż potaż rzadko czysty się otrzymuje, potrawy nabierają w skutek tego łatwo smak łuku lub mydła.

Wiemy z doświadczenia, iż woda studzienna, dla tego, iż zawiera wapno, główną jest przeszkodą do ugotowania grochu. Z tego powodu radzą groch gotować w wodzie deszczowéj lub rzecznéj. Skutkuje to w niektórych razach, lecz nie zawsze. Pewniejszém jest groch przez noc moczyć w miękkiéj wodzie. Wtedy mocno napęcznieje i miękka woda wyciąga z niego materyę, mającą nieprzyjemny, gryzący smak. Trzeba ją dla tego odlać, groch wymyć i dodać świeżéj, miękkiéj wody do gotowania.

Postępowanie to w większéj części przypadków celowi odpowiada, nie zawsze przecież jest wystarczającém. Pewniejszym przeciwnie jest zawsze sposób następny: Polewa się groch wieczorem poprzedniego dnia przed gotowaniem wodą studzienną, w któréj rozpuszczono na 1—2 litrów wody pół łyżeczki od kawy sody, i w wodzie téj moczy się przez noc. Następnego dnia wodę tę się odlewa i gotuje groch w zwyczajnéj wodzie. Przez to staje się nietylko bardzo miękkim, lecz prócz tego strawniejszym i smaczniejszym. Mniéj dobrym jest sposób polegający na tém, że dopiero do wody, w któréj groch się gotuje, dodaje się cokolwiek sody. Postępowanie to jednak o tyle celu dopełnia, iż w wodzie takiéj groch o wiele łatwiéj się ugotuje, niż w wodzie studziennéj. Tylko nie trzeba za wiele sody dodawać. Na litr wystarcza zupełnie 3 do 4 razy na koniec noża.

Tam gdzie dużo grochu się używa, zaleca go się mleć na młynie lub też szrutować. Szrutowany bardzo szybko się ugotuje, ponieważ twarda zewnętrzna łupina wpływu wody nie hamuje. Ponieważ w nowszym czasie mąka grochowa i bobowa pojawia się także w handlu, kto grochu nie sieje, w wielu razach lepiéj uczyni, gdy kupi grochowéj mąki, choć zaprzeczyć nie można, iż niejednemu lepiéj smakuje groch w całości niż mąka.

O fabrykacyi mączki.

Gdy zboże nasze nie może już wytrzymać konkurencyi z zagraniczném, w skutek czego nieraz niżéj cen produkcyi sprzedawać je musimy, z drugiéj strony zaś wszelkie produkta zwierzęce, jak mleko, masło i mięso, stają się coraz droższe,—nabierają wielkiego w gospodarstwie znaczenia fabryki, w których rolnicze płody przerabiają się na mąkę, cukier, spirytus i t. d., a odpadki tychże fabryk dostarczają dużo paszy dla inwentarza. W Księztwie Pozn. jedyną fabryką rozpowszechnioną po wsiach są gorzelnie, z powodu jednak tego rozmnożenia gorzelni i to nietylko w Księztwie, lecz w całém Państwie Pruskiém, produkcya spirytusu przewyższa już potrzebę, w skutek czego, gdy nadto dużo jeszcze spirytusu z Rossyi i Królestwa Polskiego przychodzi do Hamburga, produkt powyższy spadł tak bardzo w cenie, iż obecnie tylko gorzelnie na wielką skalę, pędzone parą, przy wzorowém techniczném prowadzeniu i doskonałych aparatach, jakiś zysk przynoszą, na innych zaś ponosi gospodarz znaczną stratę.

Ponieważ mało jest widoków, ażeby spirytus tak prędko poszedł w górę, zakładanie gorzelni w średnich majątkach już się więcéj nie opłaca. Z innych fabryk najstosowniejsze na zastąpienie gorzelni w powyższych majątkach, szczególnie przy lekkich gruntach, są mączkarnie, które u nas jeszcze mało są rozpowszechnione, pomimo iż urządzenie ich wcale nie jest kosztowne, a w zysku prócz dobrego spieniężenia płodów surowych, znaczną ilość paszy dla inwentarza przynoszą.

Jako materyał do fabrykacyi mączki na wsi używa się zwykle ziemniaków, ponieważ wyrób mączki ziemniaczanéj jest bardzo prosty, ziemniaki na każdym udają się gruncie, a mączka w mokrym stanie łatwo znajduje odbiorców. Lecz fabrykacya mączki w takim razie ogranicza się tylko na 6 do 8 miesięcy w roku, w skutek czego gospodarstwo pozbawione jest w pozostałym czasie paszy, która stanowić może podstawę w tuczeniu inwentarza, tak iż takowego w tym peryodzie zaprzestać trzeba.

Jest bardzo korzystnie połączyć z fabrykacyą mączki ziemniaczanéj wyrób mączki pszennéj i to w ten sposób, że ziemniaki przerabia się począwszy od ich wykopania przez jesień, zimę i część wiosny, przez pozostałą część roku zaś pszenicę. Wielką ma się przytém korzyść, iż tuczenia w takim razie nie potrzeba przerywać w latowych miesiącach, i tuczne bydło ma się na sprzedaż właśnie w takiéj porze, kiedy takowe jest najdroższém, z powodu, iż cukrownie i gorzelnie są nieczynne. Nadto, mając przysposobiony dostateczny zapas ściółki, zyskuje się przez to znaczną ilość dobréj mierzwy i powiększa się kulturę ziemi. Prawda, iż proces fabrykacyi mączki pszennéj nie jest tak prosty, jak mączki ziemniaczanéj, i że więcéj wymaga uwagi i pracy z powodu, iż na sprzedaż dobrze wysuszyć ją trzeba, daléj że przy wyrobie mączki pszennéj potrzeba dość znacznego kapitału obrotowego na zakup pszenicy, lecz też zysk przy téj fabrykacyi jest wiele znaczniejszy, szczególnie zaś odchody bardzo posilną są paszą dla inwentarza.

Przyrząd potrzebny do fabrykacyi mączki pszennéj nie jest kosztowny; aby dziennie przerobić 2000 funtów pszenicy, potrzeba czterech wielkich kadzi do zamoczenia pszenicy, daléj zwyczajnéj machiny do gniecenia ziarn, nadto tak zwanego bębna do wypłókiwania mączki z łuszczek pszenicy, rynny do ściekania wody i do opalania mączki, i wreszcie 10 do 12 małych kadzi do wypłókiwania. Gdy się urządzi pojedynczy, przez konia lub wołu poruszany manеż, który wprowadza w bieg gniotownik i bęben, przy przerabianiu dziennie 2000 funtów, wystarczy do wszystkich robot dwóch ludzi. Przy fabrykacyi saméj zachodzą niektóre rzeczy, których dokładnie przestrzegać należy; najprzód przy zamoczeniu miękczyć, aby przy późniejszém płókaniu mączka łatwo od łuszczek się oddzieliła; do fermentacyi nie powinna pszenica w kadzi dojść, ponieważ prócz strat w wydatku, mączka wtedy kupy się nie trzyma. Za pomocą bębna, który obracając się, dolną połowę przebiega przez rezerwoar wodą napełniony, pszenica zgnieciona, nasypana do bębna, zostaje wypłókaną; mączka pozostaje w rezerwoarze, łuszczki pszenicy zaś zostają w bębnie i muszą czysto być przepłókane. W końcu mączkę pomieszaną z wodą wyrzuca się na drewnianą, 30 do 40 stóp długą i 1½ stopy szeroką rynnę z płaskiém dnem, która się tak ustawia, że woda z mączki zupełnie wolno spływa i w końcu ścieka do kadzi; na rynnie téj mączka opada, tam się zbiera, kładzie się w małe kadzie do płókania, w celu wyczyszczenia kilka razy świeżą wodą, i potém zanosi na górę do suszenia. Jest bardzo ważném, ażeby rynna miała tylko słaby spadek, aby zbyt wiele mączki z wodą nie odpłynęło.

(d. n.)

Sprawozdanie tygodniowe M. Baranowski et Comp. w Gdańsku.

Sobota dnia 11 listopada 1876 r.

Powietrze w bieżącym tygodniu przyjęło charakter zimowy, w niedzielę i poniedziałek padał śnieg, we wtorek był mróz, który do dzisiaj jeszcze nie zwolniał. Wody w skutek tego lodem się pokryły i kommunikacya na nich cokolwiek się utrudniła. Ze względu zawieszenia broni wojujących na Wschodzie, handel zbożowy, a szczególniéj w Anglii bardzo zwątlał, pomimo, że dowozy były słabe. Konsumcya pszenicy tamże zostanie zawsze wielka, młynarze jednakowoż ostrożnie kupują, ponieważ czekają na płynące ładunki z morza Azowskiego i Kalifornii. I wywóz pszenicy z Rossyi południowéj do Anglii się poruszył, i obliczono obecne ładunki na wodzie na 350,000 kwarterów. Targi na pszenicę krajową i zagraniczną były bez interesu i ceny o 1 sh. się obniżyły, chociaż oddawcy na pewném trzymali się stanowisku. Targi londyńskie były bez najmniejszego interesu, w środę musiano o 1 sh. niżéj sprzedawać. Berlin z początkiem tygodnia był wątłego usposobienia, dopiero później cokolwiek stalszy na pszenicę i żyto.

Usposobienie targu naszego pszenicznego było w tym tygodniu po części w skutek pokojowego załatwienia sprawy wschodniéj bardzo spokojne i ogólnego pokupu nie było wcale, ponieważ przy teraźniejszym stanie cen sprzedaże za granicę są niemożebne. Małe też tylko dowozy sprawiły, że ceny nie więcéj, niż o 1—2 marek na tonnie się obniżyły. Ceny żyta krajowego i ruskiego utrzymały się w stanie zeszłotygodniowym. Jęczmień również pozostał bez zmiany.

Tonna z 2000 f. celn.=2442 f. pudowych	Marek	waga hollen.	korzec polski 242 f. pudow. rs. i k.
Pszenica jara i czerw.	195—201	128—136/7	7.45—7.67
jas. kolor. i pstra	200—202	127/8—130	7.73—7,71
szklista	202—204	127—131/2	7.71—7.78
wysoko pstra szkl.	206—208	131/2—134/5	7.86—7.94
biała	206—207	130—131	7,86—7.90
Żyto			korz. pol.=232 f. pud.
krajowe	172—179½	120—128	6.30—6.58
ruskie porosłe	150—154½	119—119/0	5.50—5.66
ruskie zdrowe	157—160½	119—122/3	5.76—5.88
Jęczmień			korz. pol.=202 f. pud.
czterorzędny	140—145	105—112	4,47—4.62
dwurzędny	150—164	110—117	4.78—5.21
Groch			korz. pol.=262 f. pud.
średni	148—150		5.12—5.21
kuchenny	152—155		5.29—5.42
Bób	165		5 83
Wyka	145		5.00

Banknoty rossyjskie 259.20 mr. za 100 rubli.

W drukarni Gazety Warszawskiéj ulica Długa Nr. 557.—Дозволено Цензурою.—Варшава, 3 (15) Ноября 1876 г.